



## 2019 Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Kraftpaket mit der Wärme Roussillons

### **Beschreibung:**

«Ein Wein, der mich umgehauen hat.. wie ein Top-Châteauneuf-du-Pape», gesteht Robert Parkers Wine Advocate. Dieser Wein bietet alles, was man sich von einer Spitzenselektion aus dem Roussillon erhoffen darf. Die Trauben stammen allesamt von Reben, die tief in purem Schiefer oder Granit wurzeln. Aufgrund der langjährigen Geschäftspartnerschaft mit Starwinzer Jean-Luc Thunevin (Château Valandraud), der an dieser Domäne massgeblich beteiligt ist, können wir Ihnen diesen Cru anbieten.

### **Degustationsnotiz:**

(st) Dichtes Purpurrot mit undurchlässiger Mitte. Schwarzer Holunder und Lakritze in der komplexen Nase, auch geröstete Mandeln, süsster Tabak und reife Brombeeren. Beeindruckende Extraktsüsse im cremigen Gaumen, unverkennbare Roussillon-Wärme ausstrahlend, Zimtpflaumen, Schokokirschen und Korinthen, verführerisch und charaktervoll zugleich, von allem viel und perfekt balanciert, dezente Baumnuß-Mineralik und seidig-weiche Textur, minutenlang nachklingend.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Domaine Calvet-Thunevin
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Grenache Noir, 35% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0530419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC  
Domaine Thunevin-Calvet

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 65% Grenache Noir, 35% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2037  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.